

ondant aux noix

Ingredients
Fondant
3 oeufs
80g de beurre
170g de noix
80g de farine
120g de sucre
Glaçage au café
100g de sucre glace
12g de café
1/2cuillère à café d'arôme café

Fondant

- Pour un moule carr de 18cm -

Prchauffer le four 170C

Faire fondre le beurre au micro onde

Mixer les noix jusqu' obtenir une poudre

Fouetter ensemble les oeufs et le sucre jusqu' blanchissement

Verser la farine, les noix en poudre et mlanger

Incorporer le beurre fondu

Verser dans le moule et enfourner environ 18 minutes

Laisser refroidir sur une grille

Glaçage au café

Mlanger ensemble le caf, le sucre glace et l'arme de caf jusqu' obtention d'une prparation lisse

Napper le fondant et mettre au frais pour que la glaage durcisse

ASTUCE

- Torréfie légèrement les noix pour plus de goût

- Ne surcuit pas pour garder le côté fondant

- Ajoute une pointe de vanille ou de rhum pour renforcer les arômes

- Utilise des noix fraîches pour un meilleur résultat